

Александр СЕЛЕЗНЕВ

На дружеской пирушке

Очень здорово

КУЛИНАРНЫЕ ПРАЗДНИКИ



УДК 641/642
ББК 36.99
С 29

Дизайн оформления А. Мусина

Фото Е. Моргуновой

Селезнев А.
С 29 На дружеской пирушке. Очень здорово / Александр Селезнев. — М.: Эксмо, 2007. — 32 с.: ил.

УДК 641/642
ББК 36.99

Содержание

4 Хрустящее сырное печенье

- 200 г сыра «Гауда»
- 200 г муки
- 200 г сливочного масла
- 1 яйцо
- 1 щепотка душистого перца
- 2 ст. л. молока
- тмин, кунжут, мак по вкусу

Высыпать горкой на стол муку, на нее положить натертый сыр, нарезанное кусочками масло, яйцо и специи. Замесить руками песочное тесто. Завернуть его в пленку и поместить на 15 минут в морозильную камеру.

На посыпанной мукой поверхности стола раскатать тесто толщиной 0,5 см. Вырезать печенье произвольной формы и выложить на противень.

Желток взбить со сливками или молоком. Смазать им печенье, сверху посыпать маком, тмином, кунжутом и специями. Выпекать в духовке до золотистого цвета при температуре 200 °C 10–12 минут.

Печенье в закрытой коробочке может храниться 3 недели.





Канапе из огурцов и слабосоленой семги

10 ломтиков белого хлеба
1 пучок лука сибулет (резанца)
1 лимон (цедра)
2 больших огурца
200 г слабосоленой семги

С лимона срезать цедру и нарезать ее тонкими полосками. Огурцы очистить и нарезать ломтиками.

Семгу нарезать квадратиками. Из ломтиков хлеба формочкой вырезать звездочки и обжарить их до хрустящей корочки. На канапе выложить огурец, сверху квадратики семги. Украсить стрелками лука и завязанными на узел полосками цедры.

Разместить канапе на красивом блюде и подавать.



Гигантские маслины, фаршированные тунцом и авокадо

20 больших маслин
50 г консервированного тунца
50 г авокадо (мякоти)
50 г майонеза
базилик, соус «табаско», соль, перец по вкусу

Авокадо богато жизненно важными жирными кислотами и белками. Они считаются полностью созревшими, если кожура проминается при легком надавливании пальцем. Если плод твердый, то его дозревание можно ускорить, завернув его в полиэтиленовую пленку, — он дозреет через 1—2 дня.

Поместить в блендер мясо тунца, мякоть авокадо, майонез, базилик, соус «табаско», соль, перец. Измельчить в пюре и наполнить им кулинарный мешок или шприц.

У маслин срезать кончики, вынуть косточки и начинить их муссом из тунца. Сверху поместить срезанные верхушки маслин.



Рулеты из ветчины с сельдереем, болгарским перцем и луком-пореем

200 г ветчины
100 г сельдерея
1 шт. болгарского перца
100 г лука-порея
соль, перец по вкусу

Сорта сельдерея делятся на три группы: корневые, черешковые и листовые. Сельдерей добавляют в салаты, супы, соусы и подают как гарнир к мясным блюдам. Он богат аскорбиновой кислотой и витаминами группы В и PP, солями кальция, калия и фосфора.

Ветчину нарезать очень тонкими пластинками, сельдерей — брусочками, перец — длинными палочками, лук-порей — ломтиками.

На край ветчины положить брусочки сельдерея, палочки болгарского перца и ломтики лука-порея, посолить, поперчить.

Завернуть ветчину в рулет и завязать луком-пореем.



Салат из красного болгарского перца

3 красных болгарских перца (маринованных или свежих)
5 перьев зеленого лука
100 г мелкого маринованного лука «жемчужина»
350 г салата «романо»
1 упаковка томатов «черри»
экстрагон

Для соуса:
3—6 ст. л. оливкового масла
1 ст. л. горчицы
1 ст. л. лимонного сока
соль, перец по вкусу

Салат порвать руками в салатницу, добавить нарезанный кубиками перец и половинки томатов, перья зеленого лука и маринованный лук. Заправить соусом и перемешать.

Соус: смешать оливковое масло, лимонный сок, горчицу. Посолить, поперчить.





Гаспаччо

2 стакана минеральной воды
5 крупных томатов
1 огурец
3 кусочка хлеба
1 сладкий красный перец
1 стручок острого перца чили
2 зубчика чеснока
2 ст. л. оливкового масла
1 зеленый лимон (лайм)
соус «табаско», соль, перец по вкусу

Для гренок:
3 ломтика хлеба без корки
1 зубчик чеснока
2 ст. л. оливкового масла

Для украшения:
листья базилика
зеленый лук

Раньше на юге Иберийского полуострова этот суп считался едой для бедных. Сегодня гаспаччо популярен не только в Испании и Португалии, но и по всему миру. Он прекрасно освежает и снабжает организм солью, необходимой в жару.

Замочить на 5 минут в небольшом количестве воды 3 кусочка хлеба. Томаты залить кипятком и дать постоять в течение нескольких секунд. Слить горячую воду и залить холодной. Снять с томатов кожицу и порезать их кубиками.

С огурца снять кожицу и нарезать кубиками. Перец нарезать и удалить семена.

В блендер поместить замоченный хлеб, томаты, половину кубиков огурца, красный сладкий перец и перец чили, оливковое масло, сок лайма, соус «табаско», воду и чеснок. Все измельчить, добавить соль и перец.

Суп разлить по суповым мискам, украсить базиликом, оставшимися кубиками огурца и мелко нарезанным зеленым луком.

Гренки: нарезать хлеб кубиками. Выложить на противень и обжарить в духовке, сбрызнуть оливковым маслом с чесноком и перемешать.



Грибной суп-пюре

3 стебля лука-порея
2 ст. л. оливкового масла
1 ст. л. сливочного масла
1 зубчик чеснока
250 г шампиньонов
1 л мясного бульона
1 ч. л. тимьяна
100 г сливок жирностью 33%
соль, перец по вкусу

Шампиньоны — вкусные и ароматные грибы. Их выращивают в теплицах и продают уже чистыми. Шампиньоны хорошо тушить, жарить, варить и употреблять в сыром виде в салатах. В них содержится много минеральных веществ. Калий, например, регулирует водный баланс организма, а фосфор укрепляет костную систему.

Чеснок измельчить. Лук-порей нарубить кольцами.
Нагреть в кастрюле сливочное и растительное масло, добавить измельченный чеснок и кольца лука-порея. Пассеровать до прозрачности.
Нарезать грибы и обжарить их на маленьком огне. Влить бульон, добавить тимьян, соль и перец. Варить 30 минут. Вылить в блендер и измельчить. В пюре добавить сливки и подогреть.



Форель с креветками, запеченная в фольге на углях

- 5 тушек свежей речной форели
- 25 крупных креветок
- 1 лимон
- соль
- перец

Лимон нарезать дольками. Креветки обжарить на решетке.

Форель выпотрошить, промыть, посолить, поперчить, положить на нее дольки лимона и жареные креветки. Завернуть в фольгу, положить на угли и запекать 20 минут.



Запеченные бараньи ребра

- 1 кг бараньей грудинки
- 3 луковицы
- 1 томат
- соль, перец по вкусу

Грудинку нарезать на порционные куски так, чтобы на каждом куске мяса оставалось ребро. Лук и томат нарезать кольцами. Посолить, поперчить.

Овощи перемешать с мясом. Мариновать 30 минут.

Затем обжарить на решетке до готовности.

Заметки на полях

Баранина приобретет мягкий вкус, если ее положить на 2 дня в пахту. Или хорошо натереть ее со всех сторон смесью из острого и сладкого порошка паприки.



Пирожки с грибами

Для теста:
1 яйцо
200 г муки
100 г сливочного масла
30 г воды
соль по вкусу

Для начинки:
1 луковица
300 г шампиньонов (или других грибов)
200 г бекона
100 г растительного масла
соль, перец, зелень, порошок мускатного ореха по вкусу

Раскатать охлажденное тесто. Разделить его на небольшие шарики, раскатать каждый. На середину кружочка поместить начинку, края защипнуть. Пирожки смазать яйцом. Выпекать в духовке при температуре 200°С.

Тесто: из муки, сливочного масла, одного яйца, соли, воды замесить тесто и поставить его в холодильник на 1 час.

Начинка: на сковороде обжарить до золотистой корочки тонко нарезанный бекон и измельченный лук. На другой сковороде обжарить нарезанные грибы. Смешать жареные грибы и бекон с луком, добавить специи, посолить.





Мохито

60 мл белого рома «Баккарди»
30 мл «Спрайта»
10 г коричневого сахара
10 г свежей мяты
0,5 лайма (зеленый лимон)
колотый лед

В бокал положить мелко нарубленную мяту и колотый лед, посыпать коричневым сахаром, положить дольки лайма, залить ромом и «Спрайтом».



Заметки на полях

Чтобы получить ледяную крошку, нужно кубики льда поместить на полотенце, завернуть его и разбить деревянной толкушкой или молоточком для мяса.

Сорбет из трав

1 ст. л. мяты
1 ст. л. укропа
1 ст. л. мелиссы
сок 1 лимона
1 яичный белок
50 г коричневого сахара
200 г минеральной воды

Положить в блендер все ингредиенты и взбивать в течение 1 минуты. Затем убрать в морозильную камеру, каждый час помешивать до полного застывания.

Готовый сорбет разложить по креманкам и украсить листиками мяты.

Заметки на полях

Сорбет, убранный в морозильную камеру, нужно периодически помешивать, чтобы он равномерно застывал и приобрел пластичную консистенцию.



Слоеные пирожные со сливочно-брусничной начинкой

500 г готового замороженного слоеного теста
сахарная пудра для обсыпки

Для начинки:
500 г сливок
100 г сахарной пудры
200 г брусничного варенья

Слоеное тесто тонко раскатать, вилкой сделать в нем проколы, чтобы не было много вздутий. Выпекать при температуре 200 °С 30 минут до золотистого цвета. Охладить и нарезать на квадратики с длиной стороны 7 см.

Склеить квадратики слоеного теста начинкой и брусничным вареньем, чтобы получилось 3 слоя теста и 2 слоя начинки. Сверху посыпать сахарной пудрой.

Начинка: сливки взбить с сахарной пудрой

Заметки на полях

Мягкое липкое тесто легко раскатать, если накрыть его пергаментной бумагой.





Праздник всегда с нами.
То есть праздник мы всегда можем создать, есть ли он в календаре или только в душе у нас.

Мы с удовольствием предлагаем вам серию книг, весьма удобных и компактных для употребления, известного **кулинара и кондитера, автора всех предлагаемых рецептов, Александра Селезнева.**

Его блюда — это всегда изящно, всегда аппетитно и, без сомнения, ВКУСНО. Потому что приготовлены они с удовольствием, с улыбкой, с фантазией. А ведь всего этого нам как раз так не хватает в жизни. Мы завидуем вам, вы — на пороге удовольствия!

ЭКСМО